

# ***Kerstmenu Veerhuis 2018***

## **Wilde eendenfilet gegaard in specerijen**

met pastinaak crème, Chioggia en gemarineerde biet, bitterballetje van gevogelte en nameko paddestoel.

## **Getomateerde ossenstaart bouillon**

met fijne groenten, groene kruiden en ossenstaart vlees

## **Ragout van kreeft**

schorseneren en truffel met een gepocheerd hoeve eitje, Parmezaanse kaas en chips van shiitake \*(bij 5 gangen)

## **Gebakken Hertenuk filet**

en stoverij van hert saus van rode port en jeneverbes met knolselderpuree, roergebakken spruitjes, zoet/zuur tomaatje en gebraseerde witlof

## **Tarte tatin**

op bastogne crumble met kaneel roomijs, tonkabonen karamel en witte chocolade

**Vier gangen lunch eerste kerstdag**

**€ 49,50**

**Om 12:30 tot 16:30**

**Vijf gangen diner 25 en 26 december**

**€ 55,50**

**Beide avonden Om 18:00**

Het kerstmenu kan allergenen bevatten.

Geef dit of overige wensen bij uw reservering via e-mail door, dan houden wij er graag rekening mee. Reserveer tijdig.